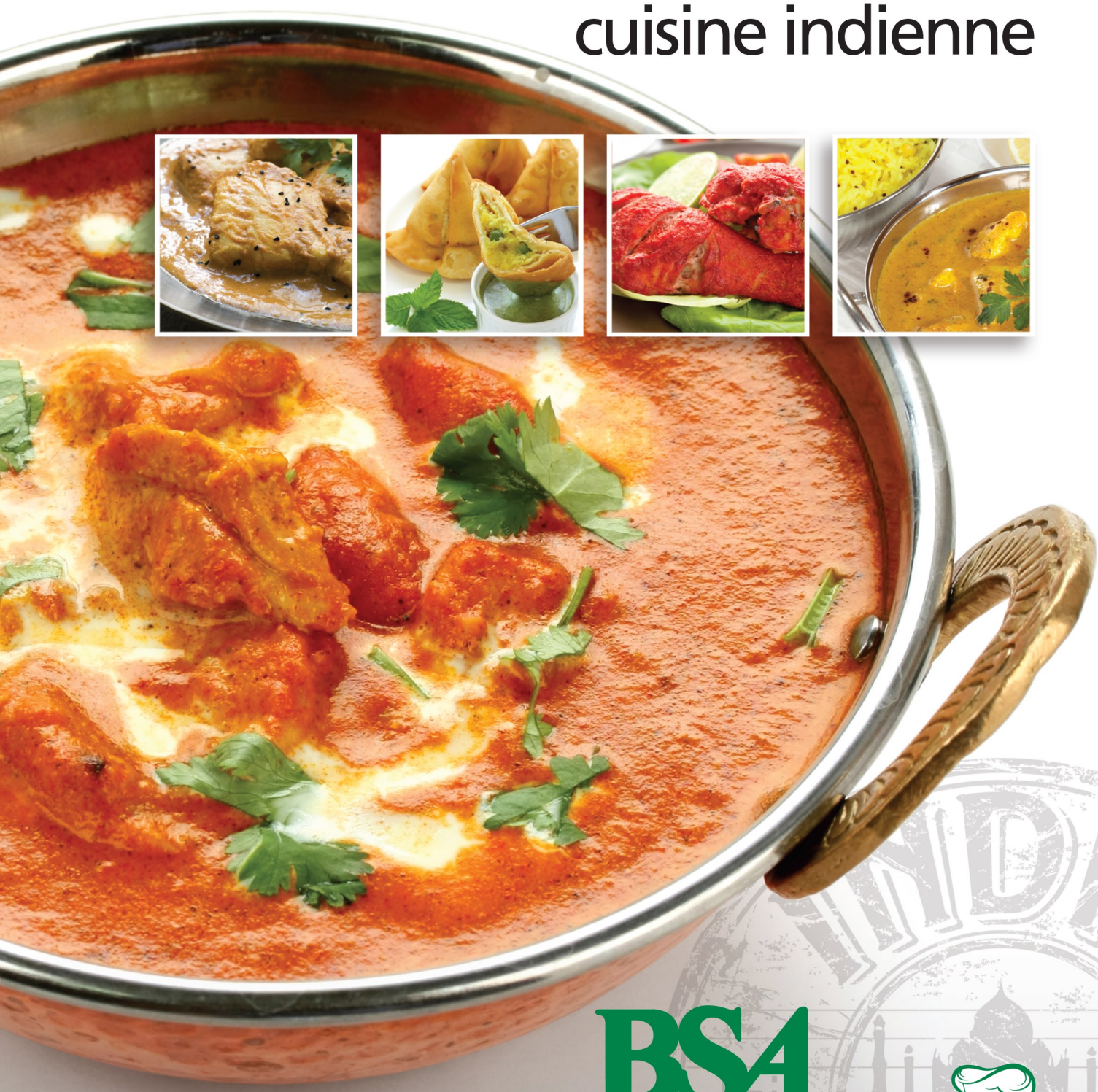
L'authentique

cuisine indienne



BSA Gourmet

www.bsa.ca

L'innovateur de bon goût

L'authentique cuisine indienne

Sous la marque BSA Gourmet, Les Ingrédients BSA élargit sa gamme d'assaisonnements, de marinades et de sauces de cuisson destinée à la préparation de spécialités culinaires typiquement indiennes. Ces assaisonnements, marinades et sauces dont le mode d'emploi est facile à suivre se distinguent par leurs couleurs vives et leurs saveurs authentiques.

ENTRÉES

CODE BSA	ASSAISONNEMENT	COULEUR	GOÛT
MC12021	**ACHARI TIKKA (ENROBAGE)**	ORANGE	
MC12020	**TANDOORI TIKKA (ENROBAGE)**	ROUGE	

TREMPETTE ET VINAIGRETTE

CODE BSA	ASSAISONNEMENT	COULEUR	GOÛT
MC12026	**MENTHE**	VERT	
MC12027	**MASALA**	JAUNE	
MC12028	**TANDOORI**	ORANGE	

MARINADES SÈCHES

CODE BSA	ASSAISONNEMENT	COULEUR	GOÛT
MC12035	**TANDOORI**	ROUGE	
MC12036	**ACHARI**	ORANGE	
MC12037	**MALAI**	BLANC	
MC12038	**HARYALI**	VERT	

SAUCES DE CUISSON

CODE BSA	ASSAISONNEMENT	COULEUR	GOÛT
MC12030	**TANDOORI**	ROUGE	
MC12031	**ACHARI**	ORANGE	
MC12032	**MALAI**	BLANC	
MC12033	**POULET AU BEURRE** PRÊT À MÉLANGER AVEC AJOÛT D'EAU	ORANGE	
MC12034	**POULET AU BEURRE** RECETTE DU CHEF AVEC AJOÛT DE BEURRE ET CRÈME	ORANGE	

BASES DE SAUCE TRADITIONNELLE

CODE BSA	SAUCE	SAVEUR	GOÛT
2B3D039	**ROUGE**	TOMATE	
2B3D040	**JAUNE**	CARI	
2B3D038	**VERTE**	ÉPINARD	

ASSAISONNEMENT POUR SOUPE

CODE BSA	SOUPE	COULEUR	GOÛT
MC12029	**LENTILLES**	JAUNE	

ASSAISONNEMENT POUR RIZ BIRYANI

CODE BSA	ASSAISONNEMENT	COULEUR	GOÛT
MC12022	**NAWABI MASALA**	BEIGE	
MC12023	**TANDOORI ÉPICÉ**	ROUGE	
MC12024	**TOMATE PIQUANTE**	ROUGE	
MC12025	**MASALA ET CITRON**	JAUNE	

CARI MOULU & GARAM MASALA

CODE BSA	ASSAISONNEMENT	GOÛT
2B3D034	**CARI JAUNE DOUX**	
2B3D033	**CARI JAUNE ÉPICÉ**	
2B3D035	**CARI VERT**	
2B3D041	**GARAM MASALA**	
2B3D049	**GARAM MASALA GRILLÉ**	

LÉGENDE

Épicé Doux	
Épicé Relevé	
Épicé piquant	

En direct de l'Inde

BSA a fait appel au savoir-faire de ses chefs d'Alwar (en Inde) et de Montréal pour la création de cette gamme exceptionnelle de produits.

La clé pour réaliser un excellent plat indien est de savoir comment mélanger les épices et les herbes. Découvrez les secrets de la cuisine indienne traditionnelle grâce aux mille et une saveurs de cari et aux riches parfums d'épices et d'herbes que nous avons créés afin que vous puissiez reproduire dans votre cuisine, plat après plat, et de façon simple et fiable, les spécialités indiennes les plus connues. En un tournemain, agrémentez vos plats et multipliez les applications simplement en utilisant nos mélanges pour créer une grande variété de mayonnaises, de ketchups et de moutardes.

Avec plus de 20 assaisonnements authentiques permettant de rehausser les légumineuses, les légumes, les poissons et les viandes, BSA Gourmet vous ouvre les portes au merveilleux monde de la gastronomie indienne.

Vraiment tendance…

La popularité de la cuisine indienne ne cesse de croître auprès des consommateurs. Épicés, doux ou parfumés, les mets indiens égayent les papilles des amateurs de bonne bouffe qui raffolent de saveurs ethniques. Alors, pourquoi ne pas suivre la tendance ?

BSA Gourmet

Contactez votre représentant BSA pour planifier votre prochain menu !

BSA - Québec
6005, boulevard Couture
Montréal (Québec) H1P 3E1
Téléphone : 514.852.2719
Télécopieur : 514.852.6132
Courriel : ventes@bsa.ca

BSA - Ontario
5266 General Road, unit 18-19
Mississauga (Ontario) L4W 1Z7
Téléphone : 905.602.9639
Télécopieur : 905.602.9654
Courriel : sales@bsa.ca

BSA - Inde
F 29, Agro Food Park
Matasya Industrial Area
Alwar, Rajasthan State, India
Téléphone : +91 98998 57215
Site web : www.bsaindia.in